

B41015-5

Downloaded from www.vandenborre.be

Gebruiksaanwijzing

Elektrische inbouwoven




Wij danken u voor uw keuze voor een van onze producten van hoogwaardige kwaliteit. Lees deze gebruiksaanwijzing alstublieft zorgvuldig door, zo kunt u zeker zijn van optimale en professionele prestaties van uw apparaat. De handleiding zal u in staat stellen om alle processen perfect en op de meest efficiënte wijze te laten verlopen. Wij adviseren u deze handleiding op een veilige plaats te bewaren, dan kunt u hem te allen tijde raadplegen. Geef deze handleiding ook aan een eventuele toekomstige eigenaar van het apparaat.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat.

Inhoud

Gebruiksaanwijzing	3	Braden	22
Veiligheidsvoorschriften	3	Vlak-grilleren	24
Beschrijving van het apparaat	4	Ontdooien	25
Totaalaanzicht	4	Drogen met hetelucht	25
Bedieningspaneel	5	Wecken	26
Uitrusting oven	5	Reiniging en onderhoud	27
Accessoires oven	6	Buitenkant apparaat	27
Voor het in gebruik nemen	7	Binnenkant oven	27
Dagtijd instellen en wijzigen	7	Accessoires	27
Reinigen voor het in gebruik nemen	8	Vetfilter	27
Bedienen van de oven	8	Anti-aanbakaccessoires	27
Oven in- en uitschakelen	8	Inschuifroosters	28
Ovenfuncties	9	Ovenverlichting	29
Rooster, baakplaat en vetopvangbak plaatsen	9	Bovenwand van de oven	29
Anti-aanbakaccessoires	10	Bakovendeur	30
Vetfilter plaatsen/verwijderen	11	Het glas van deur van de bakoven	32
Klokfuncties	11	Wat is er aan de hand als ...	35
Toepassingen, tabellen en tips	16	Afvalverwerking	36
Bakken	16	Service	37

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende symbolen gebruikt:

-  Belangrijke informatie over uw persoonlijke veiligheid en informatie over het voorkomen van schade aan het apparaat.
-  Algemene informatie en tips
-  Milieu-informatie

Gebruiksaanwijzing



Veiligheidsvoorschriften

Elektrische veiligheid

- Het apparaat mag uitsluitend door een **erkend installateur** worden aangesloten.
- In geval van storingen of beschadiging van het apparaat: zekeringen in de huisinstallatie uitschakelen.
- **Reparaties** aan het apparaat mogen **uitsluitend door vakmensen** worden uitgevoerd. Door onvakkundig uitgevoerde reparaties kunnen grote gevaren ontstaan. Wend u bij reparaties altijd tot onze service-afdeling of uw vakhandel.

Veiligheid voor kinderen

- Kleine kinderen nooit alleen laten terwijl het apparaat in gebruik is.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Personen (waaronder begrepen kinderen) die op grond van hun fysieke, sensorische of verstandelijke vermogens, dan wel op grond van onervarenheid of onkunde niet in staat zijn het apparaat veilig te gebruiken, dienen dit apparaat niet zonder het toezicht of zonder de instructies van een verantwoordelijke persoon te gebruiken.
- Dit apparaat mag alleen in het huishouden voor koken, braden, bakken van levensmiddelen worden gebruikt.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van het apparaat. Snoeren mogen **niet** in aanraking komen of onder de hete ovendeur ingeklemd raken.
- **Waarschuwing: Verbrandingsgevaar!** Bij gebruik wordt de ovenruimte heet.
- Als u alcoholische ingrediënten in de oven gebruikt, kan evt. een licht ontvlambaar alcohol-luchtmengsel ontstaan. Open de deur in dat geval voorzichtig. Kom niet met vuur of vonken in de buurt van de oven.



Aanwijzing met betrekking tot acrylamide

Volgens de laatste wetenschappelijke inzichten kan een intensieve bruining van levensmiddelen, met name bij zetmeelhoudende producten, een gevaar voor de gezondheid door acrylamide veroorzaken. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen te bereiden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Op deze manier voorkomt u beschadiging van het apparaat

- Bekleed de oven niet met aluminiumfolie en plaats geen bakplaten, pannen, enzovoort op de bodem omdat daarmee het email van de oven door de ontstane hitteconcentratie wordt beschadigd.
- Fruitsappen die van de bakplaat druppelen, veroorzaken vlekken die niet kunnen worden verwijderd. Gebruik een diepe bakplaat voor gebak dat erg vochtig is.
- Plaats geen gewicht op de geopende ovendeur.
- Giet water nooit rechtstreeks in de hete oven. Hierdoor kan het email worden beschadigd en kunnen verkleuringen ontstaan.

- Als gevolg van heftige stoten, vooral op de randen van de buitenste glasplaat, kan het glas breken.
- Bewaar geen brandbaar materiaal in de oven. Bij het inschakelen van de oven kan dit ontbranden.
- Bewaar geen vochtige levensmiddelen in de oven. Het email kan hierdoor beschadigd raken.
- Bewaar na het uitschakelen van de koelventilator geen open gerechten in de oven. In de ovenruimte of op de deurruiten kan vocht neerslaan dat ook op uw meubelen terecht kan komen.

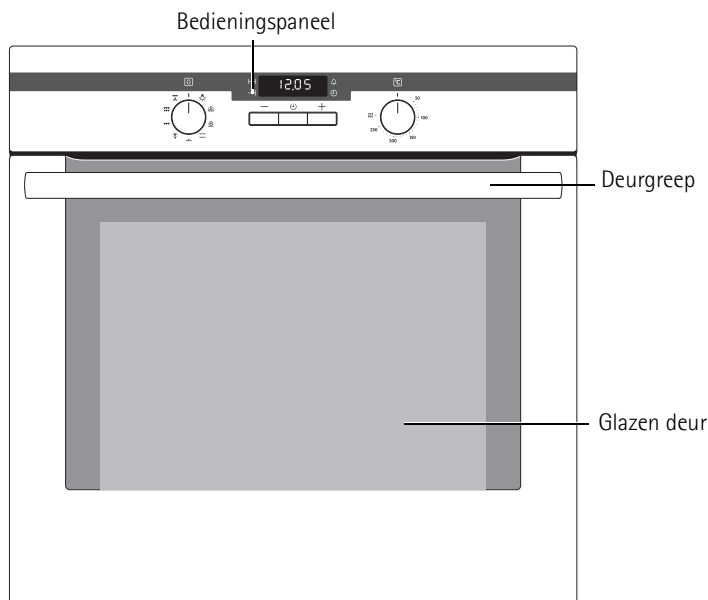


Informatie emailaag

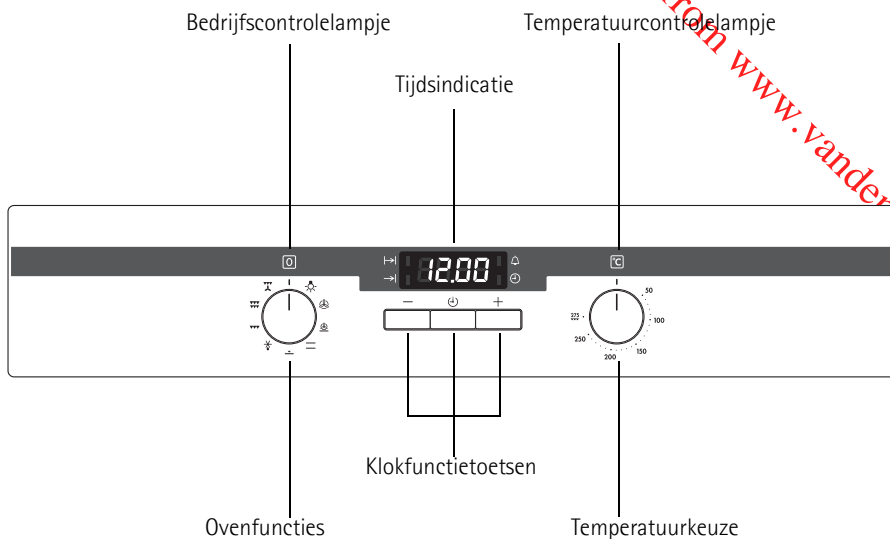
Kleurveranderingen van de emailaag van de oven als gevolg van het gebruik zijn niet van invloed op de deugdelijkheid van het apparaat voor regulier of contractueel gebruik. Dit zijn derhalve geen gebreken in de zin van het recht op garantie.

Beschrijving van het apparaat

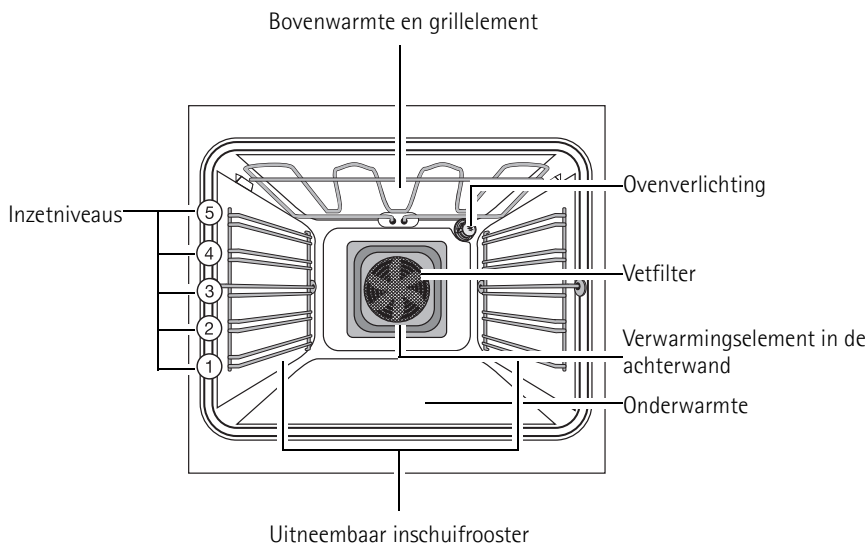
Totaalaanzicht



Bedieningspaneel



Uitrusting oven



Binnenkant deur

Aan de binnenkant van de ovendeur is de nummering van de inzetniveaus van de ovenweergegeven.

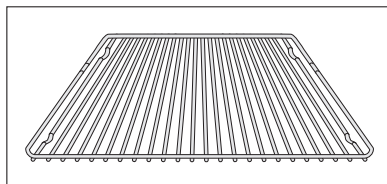
Bovendien treft u beknopte informatie aan over de ovenfuncties, aanbevolen inzetniveaus en temperaturen voor de bereiding van de meest gebruikelijke gerechten.



Accessoires oven

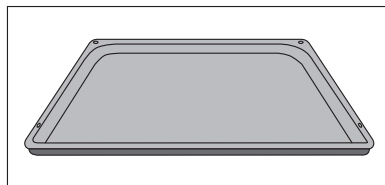
Rooster

Voor servies, bak- en braadvormen, braden en grillen.



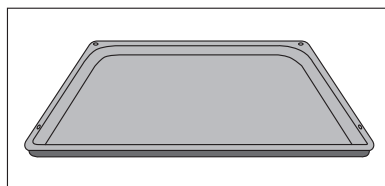
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



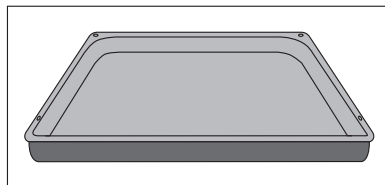
Bakplaat met antiaanbaklaag

Voor gebak en koekjes.



Braadslede met antiaanbaklaag

Voor bakken en braden of als opvangbak voor vet.



Voor het in gebruik nemen

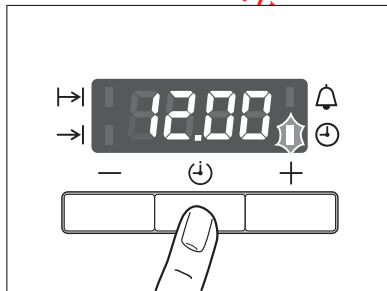
Dagtijd instellen en wijzigen



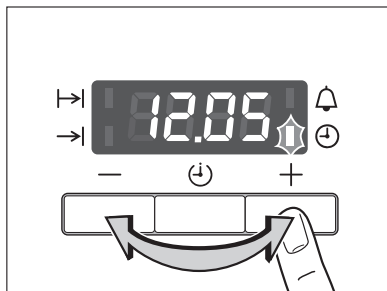
De oven functioneert alleen als u de tijd hebt ingesteld.

Na het aansluiten van de elektriciteit of na een stroomstoring knippert het functielampje Dagtijd ☺ automatisch.

1. Om een reeds ingestelde dagtijd te veranderen drukt u de toets Selectie (☺) zo vaak in, tot het functielampje Dagtijd ☺ knippert.



2. Met de toets + of — de juiste tijd instellen.

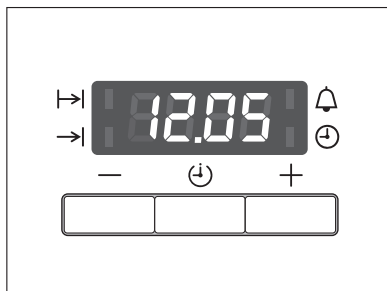


Na ca. 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd aan.

Het apparaat is klaar voor gebruik.



De dagtijd kan alleen worden gewijzigd als er geen automatische functie (Duur [H] of Einde [→]) is ingesteld.



Reinigen voor het in gebruik nemen


Voordat u de oven in gebruik neemt, moet u hem grondig reinigen.



Attentie: Gebruik geen scherpe, schurende reinigingsmiddelen! De oppervlakte kan beschadigd worden.



Bij metalen fronten in de handel verkrijgbare onderhoudsmiddelen gebruiken.

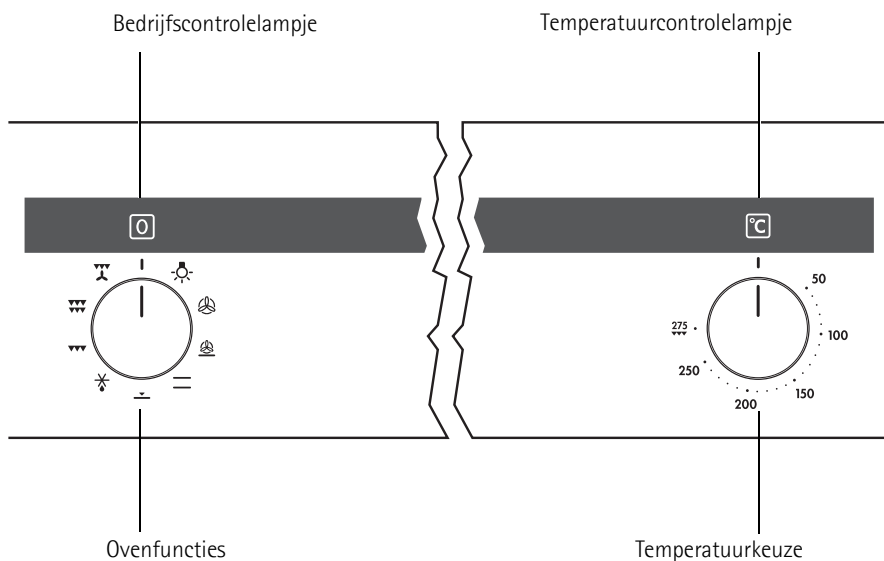
1. Schakelaar ovenfunctie op ovenverlichting  zetten.
2. Alle accessoires en inschuifroosters uit de oven nemen en met een warm sopje schoonmaken.
3. Oven ook met een warm sopje afnemen en drogen.
4. Front van het apparaat alleen met een vochtige doek afnemen.

Bedienen van de oven



De oven is van **verzinkbare schakelaars** voor oven-functies en temperatuurkeuze uitgerust. Druk voor het gebruik ervan op de betreffende schakelaar. De schakelaar komt dan naar buiten.

Oven in- en uitschakelen



1. Zet de functiekiezer van de oven in de gewenste stand.
2. Zet de temperatuurkiezer op de gewenste temperatuur.
Het bedrijfscontrolelampje is aan zolang de oven in gebruik is.
Het temperatuurcontrolelampje is aan zolang de verwarming van de oven aan staat.
3. Om de oven uit te schakelen moet u de functiekiezer en de temperatuurkiezer van de oven beide in de Uit stand zetten.



Koelventilator

Zodra de oven in gebruik wordt genomen wordt de ventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Nadat de oven is uitgeschakeld blijft de ventilator nog verder lopen om het apparaat af te koelen en wordt dan automatisch uitgeschakeld.

Ovenfuncties

Voor de oven zijn de volgende functies beschikbaar:

Ovenfunctie	Toepassing
	Licht Met deze functie kunt u de binnenzijde van de oven verlichten , bijvoorbeeld om deze schoon te maken.
	Hetelucht met ring Voor het bakken op maximaal drie niveaus tegelijk. Stel de temperatuur van de oven 20 tot 40 °C lager in dan bij boven-/onderwarmte.
	Pizza hetelucht Voor het bakken op een niveau voor gerechten die een intensievere bruining en knapperigheid van de bodem vragen. Stel de temperatuur van de oven 20 tot 40 °C lager in dan bij boven-/onderwarmte.
	Conventioneel Voor het bakken en braden op één niveau .
	Onderwarmte Voor het afbakken van gebak met een brosse bodem .
	Ontdooien Voor het gedeeltelijk of geheel ontdooien van bijvoorbeeld gebak, boter, brood, fruit of andere bevroren levensmiddelen .
	Grill klein Voor het grilleren van vlakke levensmiddelen, die in het mid-den van het rooster worden geplaatst en om te roosteren .
	Grill groot Voor het grilleren van vlakke levensmiddelen in grotere hoeveelheden en om te roosteren .
	Infratherm Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte op één niveau. Deze functie is ook geschikt voor gratineren .

Rooster, baakplaat en vetopvangbak plaatsen



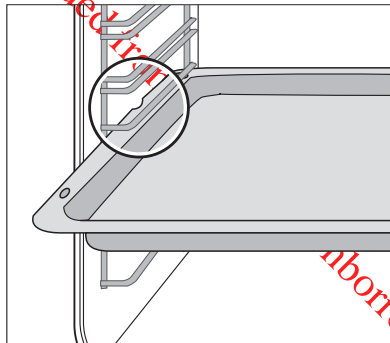
Uittrek- en kantelbeveiliging

Ter beveiliging tegen het uittrekken, hebben alle inschuifdelen aan de linker kant een kleine bolling naar onderen.

Schuif de inschuifdelen er zo in dat de bolling in het bakgedeelte zich achterin bevindt. Deze bolling is ook belangrijk voor de kantelbeveiliging van de inschuifdelen.

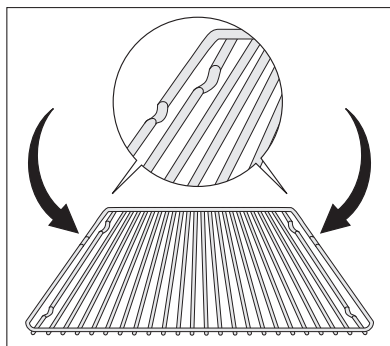
Bakplaat resp. vetopvangbak plaatsen:

Schuif de bakplaat resp. de vetopvangbak tussen de geleidestangen van het gekozen niveau.

**Rooster plaatsen:**

Plaats het rooster zodanig, dat de beide voetjes naar onder wijzen.

Schuif het rooster tussen de geleidestangen van het gekozen niveau.

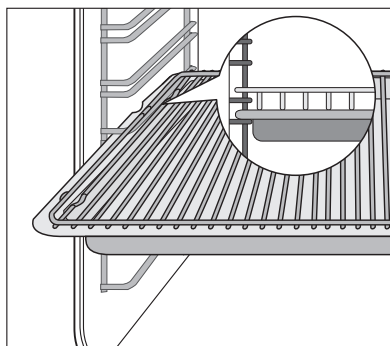


Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt, is het vaatwerk bovendien beschermd tegen afglijden.

Rooster en vetopvangbak plaatsen:

Plaats het rooster op de vetopvangbak.

Schuif de vetopvangbak **tussen** de geleidestangen van het gekozen niveau.

**Anti-aanbakaccessoires**

Opdat deze accessoire de waarde blijft behouden en voortdurend gemakkelijk te reinigen blijft, dienen de volgende richtlijnen opgevolgd te worden:

- Accessoires niet zonder voedingsmiddelen in de oven plaatsen.
- Accessoires niet op hete kookzones plaatsen omdat de eigenschappen van de antiaanbaklaag door plaatselijke oververhitting kan worden beïnvloed.

Vetfilter plaatsen/verwijderen

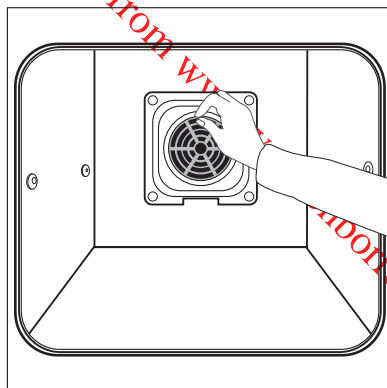
Het vetfilter alleen gebruiken bij het braden, om het verwarmingselement in de achterwand te beschermen tegen vetspatten.

Vetfilter plaatsen

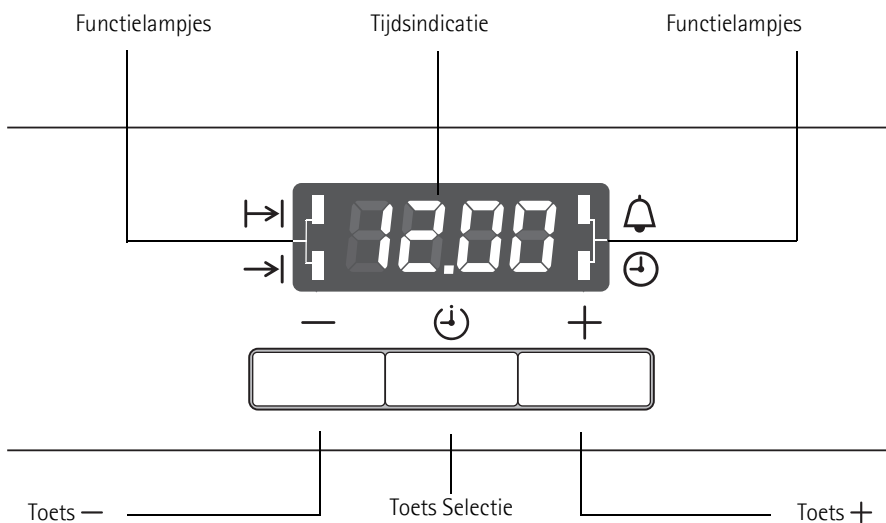
Vetfilter bij de greep vastpakken en de beide steuntjes van boven naar beneden in de opening tegen de achterwand van de oven (ventilatoropening) plaatsen.

Vetfilter verwijderen

Het vetfilter bij de greep vastpakken en naar boven uit de oven nemen.



Klokfuncties



Kookwekker

Om een korte tijd in te stellen. Na afloop klinkt een signaal. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.

Duur

Om in te stellen hoe lang de oven ingeschakeld moet zijn.

Einde

Om in te stellen wanneer de oven weer moet worden uitgeschakeld.

Dagtijd ⌚

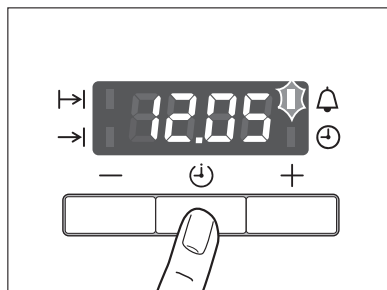
Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, veranderen of opvragen (zie ook het hoofdstuk „Voor het in gebruik nemen“).

**Aanwijzingen met betrekking tot de klokfuncties**

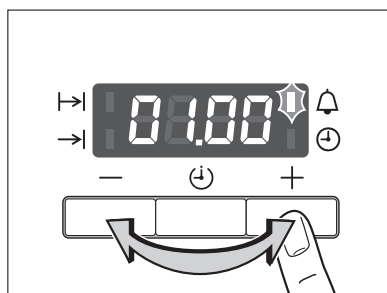
- Na het selecteren van een functie knippert het bijbehorende functielampje ca. 5 seconden. Gedurende deze tijd kunnen met de toetsen $+$ of $-$ de gewenste tijden worden ingesteld.
- Na het instellen van de gewenste tijd knippert het functielampje opnieuw ca. 5 seconden. Daarna blijft het functielampje branden. De ingestelde tijd begint te lopen.
- De signaaltoon kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken.
- De gewenste ovenfunctie en oventemperatuur kunnen voor of na het instellen van de klokfuncties Duur \rightarrow en Einde \rightarrow worden gekozen.
- Na afloop van het bereidingsproces draait u de schakelaars voor de ovenfunctie en de temperatuurkeuze weer op de positie UIT.

Kookwekker ⌚

1. Toets Selectie ⌚ zo vaak indrukken, tot het functielampje Kookwekker ⌚ knippert.

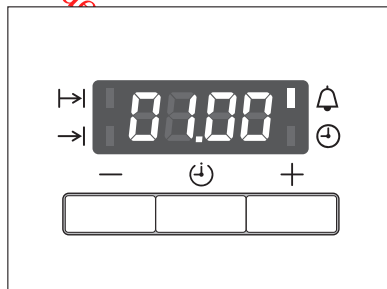


2. Met de toets $+$ of $-$ de gewenste Kookwekker instellen (max. 2 uur 30 minuten).



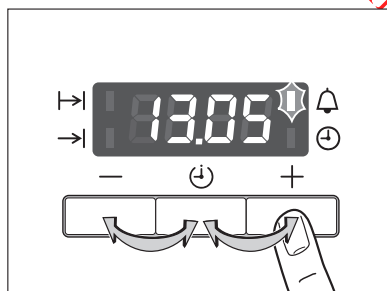
Na ca. 5 seconden geeft de indicatie de resterende tijd aan.

Het functielampje Kookwekker  brandt.





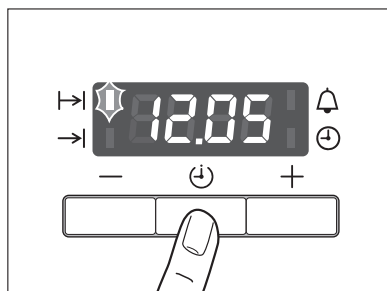
Wanneer de tijd is verstreken, knippert het functielampje en klinkt er gedurende 2 minuten een signaal.

De signaaltoon kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken.

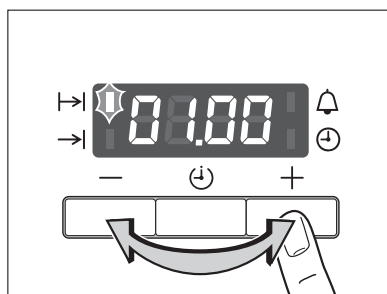



Duur

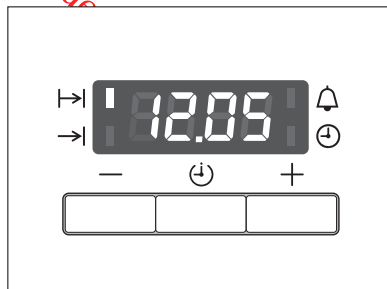
1. Toets Selectie  zo vaak indrukken, tot het functielampje Duur  knippert.



2. Met de toets $+$ of $-$ de gewenste bereidingstijd instellen.

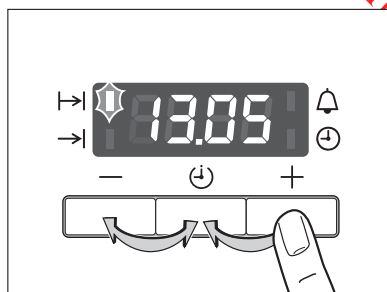


Na ca. 5 seconden schakelt de indicatie terug naar de dagtijd. Het functielampje Duur  brandt.





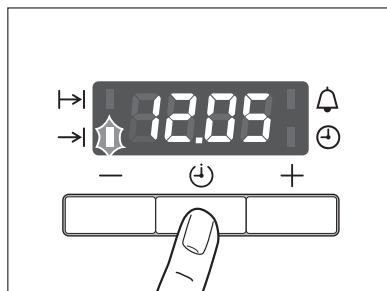
Wanneer de tijd is verstreken, knippert het functielampje, klinkt er gedurende 2 minuten een signaal en wordt de oven uitgeschakeld.

3. De signaaltoon en het programma kunnen worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken.

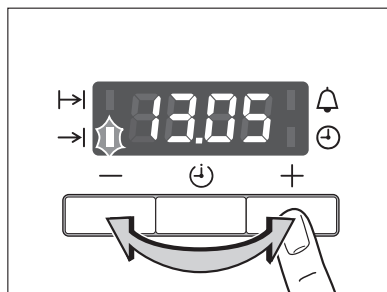


Einde

1. Toets Selectie  zo vaak indrukken, tot het functielampje Einde  knippert.

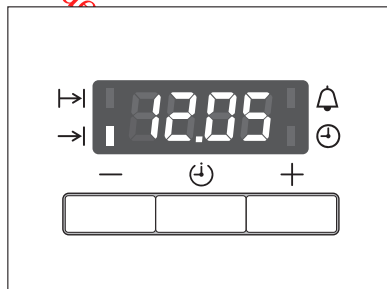


2. Met de toets + of — de gewenste uitschakeltijd instellen.



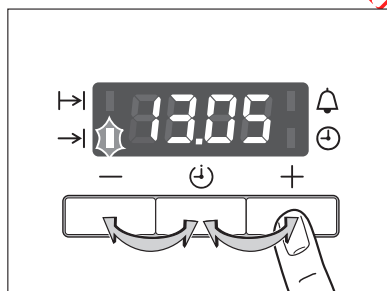
Na ca. 5 seconden schakelt de indicatie terug naar de dagtijd.

Het functielampje Einde  brandt.





Wanneer de tijd is verstreken, knippert het functielampje, klinkt er gedurende 2 minuten een signaal en wordt de oven uitgeschakeld.


- De signaaltoon en het programma kunnen worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken.

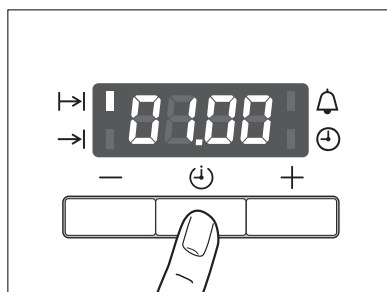



Duur en Einde gecombineerd

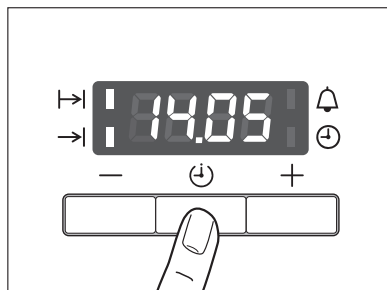




Duur  en Einde  kunnen gelijktijdig worden gebruikt wanneer de oven op een **later tijdstip** automatisch moet worden in- en uitgeschakeld.

- Met de functie Duur  de tijd instellen, die het gerecht nodig heeft.
In dit geval 1 uur.



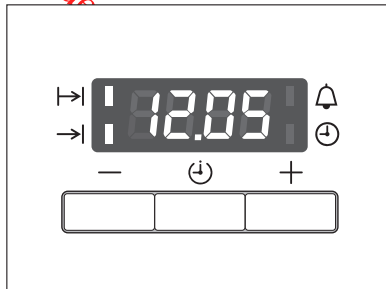
- Met de functie Einde  het tijdstip instellen, waarop het gerecht klaar moet zijn.
In dit geval 14:05.



De functielampjes Duur  en Einde  branden en in het display wordt de tijd aangegeven. In dit geval 12:05.



De oven wordt op het berekende tijdstip automatisch ingeschakeld. In dit geval 13:05.

En na afloop van de ingevoerde duur wordt de oven weer uitgeschakeld. In dit geval 14:05.





Toepassingen, tabellen en tips

Bakken

Ovenfunctie: Hetelucht met ring  of Conventioneel 

Bakvormen

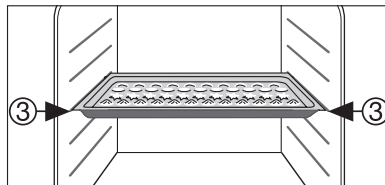
- Voor Conventioneel  zijn vormen van donker metaal en gecoate vormen geschikt.
- Voor Hetelucht met ring  zijn ook vormen van licht metaal geschikt.

Inbrengsleuven

- Bakken met Conventioneel  is altijd slechts op één niveau mogelijk.
- Met Hetelucht met ring  kunt u op maximaal 3 bakplaten tegelijk bakken:

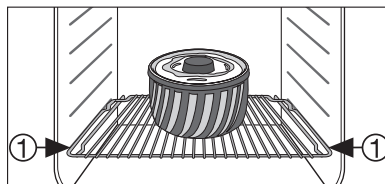
1 bakplaat:

bijvoorbeeld inzetniveau 3



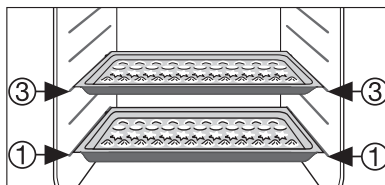
1 bakvorm:

bijvoorbeeld inzetniveau 1

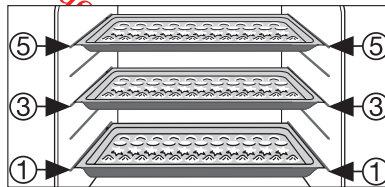


2 bakplaten:



bijvoorbeeld inzetniveau 1 en 3



3 bakplaten:
inzetniveau 1, 3 en 5



Algemene aanwijzingen

- Bakblik met de schuine kant naar voren plaatsen!
- U kunt met Conventioneel  of Hetelucht met ring  ook twee vormen tegelijk naast elkaar op het rooster bakken. Het bakproces duurt nauwelijks langer.



Bij diepgevroren gerechten kunnen de geplaatste bakplaten tijdens het gaarproces kr- omtrekken. Dit wordt veroorzaakt door het grote temperatuurverschil tussen het diep- gevoren gerecht en de oventemperatuur. Als de bakplaten zijn afgekoeld trekken ze weer recht.

Aanwijzingen bij de baktabellen

In de tabellen vindt u een keuze aan gerechten met de bijbehorende temperatuurvoor- schriften, tijden en inzetniveaus.

- De temperaturen en baktijden zijn richtwaarden. De waarden zijn namelijk afhankelijk van de samenstelling van het deeg, de hoeveelheid en de bakvorm.
- Wij adviseren om de eerste keer de laagste temperatuurwaarde in te stellen en pas in- dien gewenst, bijv. als een sterkere bruining is gewenst of als de baktijd te lang duurt, een hogere temperatuur te kiezen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor uw eigen recept, kijkt u dan bij een soortgelijk gebak.
- Bij het op meerdere niveaus bakken van gebak op bakplaten of in vormen kan de bak- tijd 10-15 minuten langer zijn.
- Bereid vochtig gebak, zoals bijvoorbeeld pizza's en vruchtengebak, op één niveau.
- Als het gebak niet overal even hoog is, wordt het gebak in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval **de temperatuurinstelling niet**. In de loop van het bakproces wordt het gebak overal even bruin.
- Uw nieuwe oven kan een ander bak-/braadgedrag vertonen als uw oude apparaat. Pas daarom de instellingen (temperatuur, baktijden) en inzetniveaus zoals u die gewend bent aan de aanbevelingen in de onderstaande tabel aan.







































Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uit- schakelen, om de nawarmte te gebruiken.

Tenzij anders aangegeven, gelden de waarden in de tabellen voor het plaatsen van een gerecht in de koude oven.

Baktabel

Bakken op één inzetniveau

Soort gebak		Ovenfunctie	Inzet-niveau	Temperatuur °C	Tijd uur: min.
Gebak in vormen					
Tulband		Hetelucht met ring	1	150-160	0:50-1:10
Zandgebak/koningstaart		Hetelucht met ring	1	140-160	1:10-1:30
Biscuittaart		Hetelucht met ring	1	140	0:25-0:40
Biscuittaart		Conventioneel	1	160	0:25-0:40
Taartbodem van zandtaart-deeg		Hetelucht met ring	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Taartbodem van roerdeeg		Hetelucht met ring	3	150-170	0:20-0:25
Dichte appeltaart		Conventioneel	1	170-190	0:50-1:00
Appeltaart (2 vormen Ø20cm, diagonaal geplaatst)		Hetelucht met ring	1	160	1:10-1:30
Appeltaart (2 vormen Ø20cm, diagonaal geplaatst)		Conventioneel	1	180	1:10-1:30
Hartige taart (bijv. quiche lorraine)		Hetelucht met ring	1	160-180	0:30-1:10
Kwarktaart		Conventioneel	1	170-190	1:00-1:30
Gebak op het bakblik					
Gistbroodje/-krans		Conventioneel	3	170-190	0:30-0:40
Kerststol		Conventioneel	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Brood (roggebrood) -eerst -dan		Conventioneel	1	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Roomsoezen/tompoezen		Conventioneel	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Biscuitrol		Conventioneel	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Kruimelgebak droog		Hetelucht met ring	3	150-160	0:20-0:40
Boter-/suikerkoek		Conventioneel	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Vruchtentaart (op gistdeeg/roerdeeg) ²⁾		Hetelucht met ring	3	150	0:35-0:50
Vruchtentaart (op gistdeeg/roerdeeg) ²⁾		Conventioneel	3	170	0:35-0:50
Vruchtentaart op zandtaart-deeg		Hetelucht met ring	3	160-170	0:40-1:20
Plaatkoek met kwetsbaar beleg (bijv. kwark, room, honing)		Conventioneel	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20

Soort gebak		Ovenfunctie	Inzet-niveau	Temperatuur °C	Tijd uur: min.
Pizza (met veel beleg) ²⁾		Hetelucht met ring	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (dun)		Hetelucht met ring	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Turks brood		Hetelucht met ring	1	200-220	0:08-0:15
Zwitsers fruitpuddinkje		Hetelucht met ring	1	180-200	0:35-0:50
Koekjes					
Koekjes van zandtaartdeeg		Hetelucht met ring	3	150-160	0:06-0:20
Sprits		Hetelucht met ring	3	140	0:20-0:30
Sprits		Conventioneel	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Koekjes van roerdeeg		Hetelucht met ring	3	150-160	0:15-0:20
Schuimgebak, baisers		Hetelucht met ring	3	80-100	2:00-2:30
Bitterkoekjes		Hetelucht met ring	3	100-120	0:30-0:60
Koekjes van gistdeeg		Hetelucht met ring	3	150-160	0:20-0:40
Koekjes van bladerdeeg		Hetelucht met ring	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Broodjes		Hetelucht met ring	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Broodjes		Conventioneel	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Kleine cakejes (20stuks/blik)		Hetelucht met ring	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Kleine cakejes (20stuks/blik)		Conventioneel	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Oven voorverwarmen

2) Opvangplaat of braadslede gebruiken

Bakken op meerdere niveaus

Soort gebak	Hetelucht met ring 	Hetelucht met ring 	Tempera- tuur °C	Tijd uur: min.
	Niveau van onderen			
	2 niveaus	3 niveaus		
Gebak op de bakplaat				
Roomsoezen/tompoezen	1 / 4	---	160-180 ¹⁾⁾	0:35-0:60
Droog kruimelgebak	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Koekjes				
Koekjes van zandtaartdeeg	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Sprits	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Koekjes van roerdeeg	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Schuimgebak, baisers	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50

Soort gebak	Hetelucht met ring 	Hetelucht met ring 	Tempera- tuur °C	Tijd uur: min.
	Niveau van onderen			
	2 niveaus	3 niveaus		
Bitterkoekjes	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Met gist gebakken koekjes	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Koekjes van bladerdeeg	1 / 3	---	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
Broodjes	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Kleine cakejes (20stuks/blik)	1 / 4	---	140 ¹⁾	0:25-0:40

1) Oven voorverwarmen

Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van het gebak is te licht van kleur	Verkeerde inschuifhoogte	Gebak lager inschuiven
Het gebak zakt in (wordt klef, papierig, vochtig)	Te hoge baktemperatuur	Baktemperatuur iets lager instellen
	Te korte baktijd	Baktijd verlengen Baktijden kunnen niet worden verkort door een hogere baktemperatuur
	Te veel vocht in het deeg	Gebruik minder vloeistof Let op de kneedtijden, in het bijzonder bij het gebruik van keukenmachines
Gebak is te droog	Te lage baktemperatuur	Baktemperatuur hoger instellen
	Te lange baktijd	Baktijd verkorten
Gebak wordt ongelijkmatig bruin	Te hoge baktemperatuur en te korte baktijd	Baktemperatuur lager instellen en baktijd verlengen
	Het deeg is ongelijkmatig verdeeld	Het deeg gelijkmatig over de bakplaat verdelen
	Vetfilter is geplaatst	Vetfilter verwijderen
Gebak wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd	Te lage temperatuur	Baktemperatuur iets hoger instellen
	Vetfilter is geplaatst	Vetfilter verwijderen

Tabel Pizza hetelucht

Soort gebak	Inzetniveau	Temperatuur °C	Tijd uur: min.
Pizza (dun)	1	180 - 200 ¹⁾	20 - 30
Pizza (met veel beleg)	1	180 - 200	20 - 30
Swabische pizza	1	180 - 200	45 - 60
Spinazietaart	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Kwarktaart, rond	1	140 - 160	60 - 90
Kwarktaart op bakplaat	1	140 - 160	50 - 60
Appeltaart, dicht	1	150 - 170	50 - 70
Groentetaart	1	160 - 180	50 - 60
Turks brood	1	250 - 270 ¹⁾	10 - 20
Bladerdeegtaart	1	160 - 180 ¹⁾	40 - 50
Flammekuchen (brood)	1	250 - 270 ¹⁾	12 - 20
Piroggen (gevulde broodjes)	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Oven voorverwarmen

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht		Ovenfunctie	Inzetniveau	Tempera- tuur °C	Tijd uur: min.
Pastaschotel		Conventioneel	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Conventioneel	1	180-200	0:25-0:40
Gegratineerde groenten ¹⁾		Hetelucht met ring	1	160-170	0:15-0:30
Gegratineerd stokbrood ¹⁾		Hetelucht met ring	1	160-170	0:15-0:30
Zoete ovenschotels		Conventioneel	1	180-200	0:40-0:60
Visschotels		Conventioneel	1	180-200	0:30-1:00
Gevulde groenten		Hetelucht met ring	1	160-170	0:30-1:00

1) Oven voorverwarmen

Tabel diepgevroren kant-en-klaargerechten

Gerecht	Ovenfunctie	Inzetniveau	Temperatuur °C	Tijd
Diepvriespizza		Conventioneel	3	volgens aanwijzingen van de fabrikant
Patates frites ¹⁾ (500 g)		Hetelucht met ring	3	200-220 °C volgens aanwijzingen van de fabrikant
Stokbrood		Conventioneel	3	volgens aanwijzingen van de fabrikant
Vruchtentaart		Conventioneel	3	volgens aanwijzingen van de fabrikant

1) Opmerking: patates frites tussendoor 2 tot 3 keer draaien.

Braden

Ovenfunctie: Conventioneel  of **Infratherm** 

Braadservies

- Om te braden is ieder hittebestendig servies geschikt (zie opgave fabrikant!).
- Grote braadstukken kunt u **direct in de braadslede braden of op het rooster met hieronder de braadslede**.
- Wij adviseren alle magere vleessoorten **in een braadpan met deksel** te braden. Op deze manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees die een korstje moeten krijgen, kunt u in een **braadpan zonder deksel** braden.





















Aanwijzingen met betrekking tot de braadtabel

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

- Wij raden u aan vlees en vis **pas vanaf 1 kg in de oven** te braden.
- Om het inbranden van vrijkomende vleessappen of vet te voorkomen, adviseren wij een beetje vloeistof in het braadservies te doen.
- Braadstukken naar behoefte (na 1/2 – 2/3 van de braadtijd) keren.
- Grote braadstukken en gevogelte gedurende de braadtijd meerdere keren met braadvocht begieten. Daarmee bereikt u een beter braadresultaat.
- Schakel de oven ca. 10 minuten voor het einde van de braadtijd uit, om te profiteren van de restwarmte.

Braadtabel

Soort vlees	Hoeveelheid	Ovenfunctie	Inzet-niveau	Tempera-tuur °C	Tijd uur: min.	
Rundvlees						
Stoofvlees	1-1,5 kg		Conventio-neel	1	200-250	2:00-2:30
Rosbief of ossenhaas						per cm dikte
- Van binnen rood (rare)	per cm dikte		Infratherm	1	190-200 ¹⁾	0:05-0:06
- van binnen roze (medium)	per cm dikte		Infratherm	1	180-190	0:06-0:08
- doorbakken (well done)	per cm dikte		Infratherm	1	170-180	0:08-0:10
Varkensvlees						
Schouderstuk, nek-stuk, ham	1-1,5 kg		Infratherm	1	160-180	1:30-2:00
Kotelet, casselerrib	1-1,5 kg		Infratherm	1	170-180	1:00-1:30
Gehakt	750 g-1 kg		Infratherm	1	160-170	0:45-1:00
Kalfsvlees						
Kalfsbraadstuk	1 kg		Infratherm	1	160-180	1:30-2:00
Kalfsbout	1,5-2 kg		Infratherm	1	160-180	2:00-2:30
Lamsvlees						
Lamsbout, lamsgebraad	1-1,5 kg		Infratherm	1	150-170	1:15-2:00
Lamsrug	1-1,5 kg		Infratherm	1	160-180	1:00-1:30
Wild						
Hazenrug, hazenbout	tot 1 kg		Conventio-neel	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Ree-/hertenrug	1,5-2 kg		Conventio-neel	1	210-220	1:15-1:45
Ree-/hertenbout	1,5-2 kg		Conventio-neel	1	200-210	1:30-2:15
Gevogelte						
Stukken gevogelte	per 200-250g		Infratherm	1	200-220	0:35-0:50
Halve kip	per 400-500g		Infratherm	1	190-210	0:35-0:50
Kip, poularde	1-1,5 kg		Infratherm	1	190-210	0:45-1:15
Eend	1,5-2 kg		Infratherm	1	180-200	1:15-1:45

Soort vlees	Hoeveelheid	Ovenfunctie	Inzet-niveau	Tempera-tuur °C	Tijd uur: min.
Gans	3,5-5 kg	Infratherm	1	160-180	2:30-3:30
Kalkoen	2,5-3,5 kg	Infratherm	1	160-180	1:45-2:30
Kalkoen	4-6 kg	Infratherm	1	140-160	2:30-4:00
Vis (stoven)					
Hele vissen	1-1,5 kg	Conventio-neel	1	210-220	0:45-1:15

1) Oven voorverwarmen

Vlak-grilleren

Ovenfunctie: Grill klein of Grill groot met maximale temperatuurinstelling



Let op: bij het grilleren moet de ovendeur altijd gesloten zijn.



De lege oven met de **grillfuncties** altijd **5 minuten voorverwarmen!**


- Voor grillen het **rooster** op het **aanbevolen gebruiksniveau** plaatsen.
- De **opvangbak** altijd op het **1e gebruiksniveau** van onderaf plaatsen.
- De grilltijden zijn richtwaarden.
- Grillen is bijzonder geschikt voor platte stukken vlees en vis.

Grilltabel

Gerecht	Inzetniveau	Tijd	
		1e zijde	2e zijde
Frikadellen	4	8-10 min.	6-8 min.
Varkenshaas	4	10-12 min.	6-10 min.
Braadworst	4	8-10 min.	6-8 min.
Runderhaas, kalfsfilet	4	6-7 min.	5-6 min.
Runderfilet, rosbief (ca. 1 kg)	3	10-12 min.	10-12 min.
Geroosterd brood ¹⁾	3	4-6 min.	3-5 min.
Snacks op toast	3	6-8 min.	---

1) Niet voorverwarmen

Ontdooien

Ovenfunctie: Ontdooien  (zonder temperatuurinstelling)

- Uitgepakte etenswaren op een bord op het rooster plaatsen.
- Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels, omdat deze de ontdooitijd aanzienlijk verlengen.
- Om te ontdooien plaatst u het rooster op het **eerste niveau van onderen**.

Ontdooitabel

Gerecht	Ontdooitijd min.	Nadootijd min.	Opmerking
Kip, 1000 g	100-140	20-30	Kip op een omgekeerd schoteltje in een groot bord leggen Na de helft van de tijd keren
Vlees, 1000g	100-140	20-30	Na de helft van de tijd keren
Vlees, 500g	90-120	20-30	Na de helft van de tijd keren
Forel, 150g	25-35	10-15	---
Aardbeien, 300g	30-40	10-20	---
Boter, 250g	30-40	10-15	---
Slagroom, 2 x 200g	80-100	10-15	Slagroom kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt
Gebak, 1400g	60	60	---

Drogen met hetelucht

Ovenfunctie: Hetelucht met ring 

- Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegd rooster.
- U bereikt een beter resultaat als u na de helft van de tijd de oven uitschakelt, opent en gedurende de nacht laat afkoelen.
- Daarna het gerecht verder laten drogen.

Gerecht	Temperatuur in °C	Inzetniveau		Tijd in uren (richtwaarde)
		1 niveau	2 niveaus	
Groenten				
Bonen	60-70	3	1 / 4	6-8
Paprika (reepjes)	60-70	3	1 / 4	5-6
Soepgroenten	60-70	3	1 / 4	5-6
Paddestoelen	50-60	3	1 / 4	6-8
Kruiden	40-50	3	1 / 4	2-3

Gerecht	Temperatuur in °C	Inzetniveau		Tijd in uren (richtwaarde)
		1 niveau	2 niveaus	
Fruit				
Pruimen	60-70	3	1 / 4	8-10
Abrikozen	60-70	3	1 / 4	8-10
Appelschijven	60-70	3	1 / 4	6-8
Peren	60-70	3	1 / 4	6-9

Wecken

Ovenfunctie: Onderwarmte

- Gebruik voor het inmaken/wecken alleen in de handel gebruikelijke glazen van hetzelfde formaat.
- **Glazen met een schroefdeksel – of bajonetsluiting en metalen blikken zijn ongeschikt.**
- Voor het wecken gebruikt u het **eerste inzetniveau van onderen**.
- Gebruik voor het wecken de bakplaat. Hierop kunt u maximaal zes glazen met elk een inhoud van één liter plaatsen.
- De glazen moeten allemaal tot dezelfde hoogte zijn gevuld en zijn dichtgeklemd.
- Plaats de glazen zodanig op de bakplaat, dat ze elkaar niet aanraken.
- Giet ca. 1/2 liter water in de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Zodra de vloeistof in de eerste glazen begint te paretelen (bij 1-liter-glazen na ca. 35-60 minuten), schakelt u de oven uit of verlaagt u de temperatuur tot 100°C (zie de tabel).

Wecktabel

De opgegeven wecktijden en temperaturen zijn richtwaarden.

Product	Temperatuur in °C	Wecken tot het paretelen begint in min.	Doorkoken bij 100 °C in min.
Bessen			
Aardbeien, bosbessen, frambozen, rijpe kruisbessen	160-170	35-45	---
Onrijpe kruisbessen	160-170	35-45	10-15
Steenvruchten			
Peren, kweeperen, pruimen	160-170	35-45	10-15
Groente			
Wortels ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Komkommers	160-170	50-60	---
Gemengd tafelzuur	160-170	50-60	15
Koolrabi, erwten, asperges	160-170	50-60	15-20

1) In de uitgeschakelde oven laten staan

Reiniging en onderhoud



Waarschuwing: Voor het reinigen moet het apparaat zijn uitgeschakeld en zijn afgekoeld.

Waarschuwing: Om veiligheidsredenen **het apparaat** niet reingen met een stoom- of hogedrukreiniger.

Let op: geen schuurmiddelen, scherp reinigingsgereedschap of schuursponsjes gebruiken.

Geen bijtende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers gebruiken om het glas van de ovendeur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak bekrast raken en kan het glas uiteindelijk breken.

Buitenkant apparaat

- De voorkant van het apparaat met een zachte doek en een warm sopje afnemen.
- Bij een metalen front een in de handel verkrijgbaar onderhoudsmiddel gebruiken.
- Geen schuurmiddelen en schuursponsjes gebruiken.

Binnenkant oven

Reinig het apparaat na elk gebruik. Op deze manier brandt het vuil namelijk niet in en kunt u het makkelijk verwijderen.

1. Schakel de ovenverlichting in om de oven goed schoon te kunnen maken.
2. Maak de oven na elk gebruik schoon met een sopje en droog de oven na.



Hardnekkig vuil kan worden verwijderd met een speciale ovenreiniger.



Let op: neem bij gebruik van ovenspray altijd de aanwijzingen van de fabrikant in acht!

Accessoires

Alle inschuifdelen (rooster, bakplaat, inschuifroosters enz.) elke keer na het gebruik afwassen en goed afdrogen. Kort laten inweken zorgt voor makkelijker schoonmaken.

Vetfilter

1. Het vetfilter in een heet sopje of in de afwasautomaat reinigen.
2. Als het vuil sterk is ingebrand in wat water en 2-3 eetlepels afwasmiddel voor afwasautomaten uitkoken.

Anti-aanbakaccessoires

Accessoires met een zachte spons of doek in heet water met afwasmiddel reinigen.



Lichte vlekken op de antiaanbaklaag betekenen niet dat deze beschadigd is.



Let op: Gebruik geen agressieve en schurende reinigingsmiddelen, ovensprays, schuursponsjes of harde voorwerpen zoals messen of schraapspatels. Deze beschadigen de antiaanbaklaag.



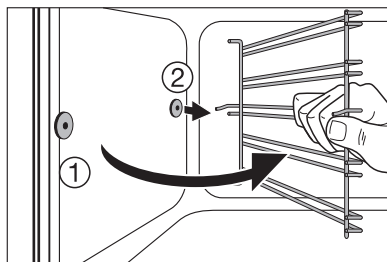
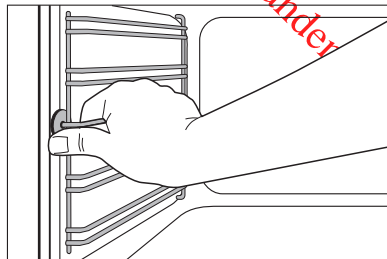
Let op: Deze accessoires **niet in de afwasmachine** reinigen. Daardoor worden de eigenschappen van de antiaanbaklaag aangetast.

Inschuifroosters

Om de zijwanden schoon te maken kunnen de inschuifroosters links en rechts in de oven worden losgenomen.

Inschuifroosters losnemen

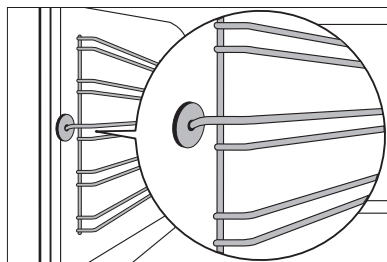
Roosters eerst voor van de ovenwand wegtrekken (1) en dan achter losnemen (2).



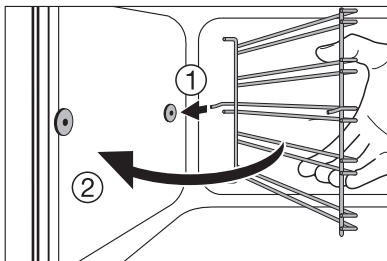
Inschuifroosters inzetten



Belangrijk! De afgeronde einden van de geleidingsstangetjes moeten naar voren wijzen!



Bij het inzetten de roosters eerst achter weer inhangen (1) en dan voor inzetten en aandrukken (2).



Ovenverlichting



Waarschuwing: Kans op kortsluiting! Voor het vervangen van de ovenlamp:

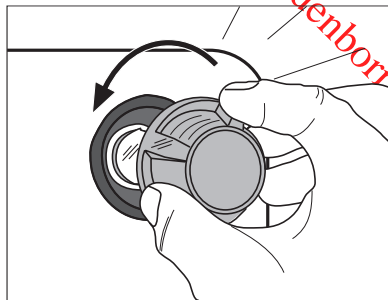
- oven uitschakelen!
- zekeringen in de huisinstallatie uitdraaien resp. uitschakelen.



Om de ovenlamp en het afdekglas te beschermen een doekje op de bodem van de oven leggen.

Ovenlamp vervangen/glas reinigen

1. Afdekglas linksom draaien, losnemen en schoonmaken.
2. Indien nodig:
oververlichting 40 watt, 230 V 300 °C hittebestendig
vervangen.
3. Afdekglas weer aanbrengen.



Bovenwand van de oven

Om het reinigen van de bovenwand van de oven te vereenvoudigen kan het bovenste verwarmingselement worden neergeklapt.

Verwarmingselement neerklappen



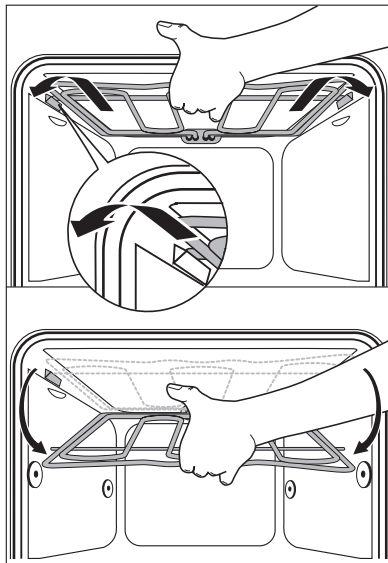
Waarschuwing: Verwarmingselement alleen neerklappen als de oven is uitgeschakeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat!

1. Inschuifroosters aan de zijkant losnemen.
2. Het verwarmingselement van voren vastpakken en over het nokje aan de binnenkant van de oven naar voren trekken.
3. Het verwarmingselement klap nu naar beneden.



Attentie: Druk het verwarmingselement niet met geweld naar beneden! Het verwarmingselement kan afbreken.

Bovenwand van de oven reinigen

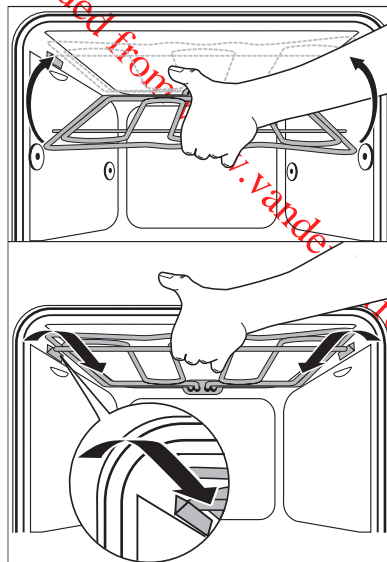


Verwarmingselement bevestigen

1. Verwarmingselement tegen de bovenwand van de oven drukken.
2. Het verwarmingselement tegen de veerkracht naar voren trekken en over het nokje geleiden.
3. In de klemmen laten vallen.
4. Inschuifroosters inzetten.



Attentie: Het verwarmingselement moet aan beide kanten boven het nokje in de binnenwand van de oven liggen en goed op z'n plek zitten.

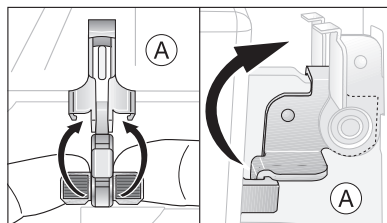
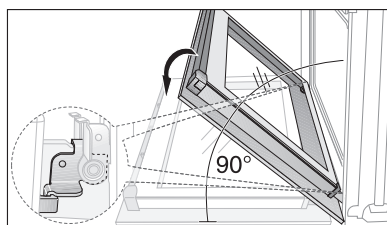


Bakovendeur

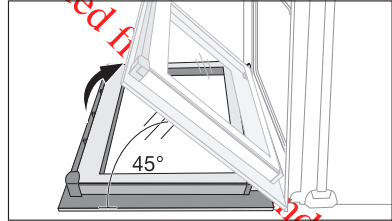
Om het binnenste van de bakoven gemakkelijker te kunnen kunt u de bakovendeur van uw apparaat eruit halen.

Bakovendeur eruit halen

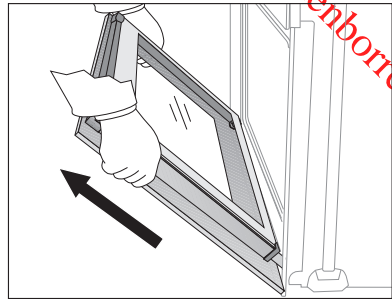
1. Bakovendeur volledig openen.
2. **Klemhendel (A)** aan de beide scharnieren van de deur **volledig** uitklappen.



3. Sluit de bakovendeur tot de eerste vergrendelstand (circa 45°).



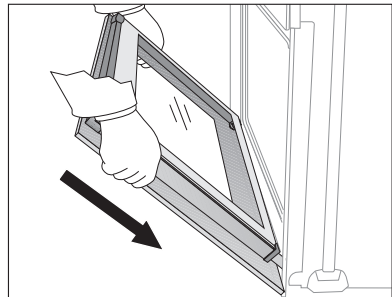
4. Pak met beide handen de zijkanten van de bakovendeur vast en trek de deur van de bakoven schuin naar boven er uit (**Let op** : Zwaar!).



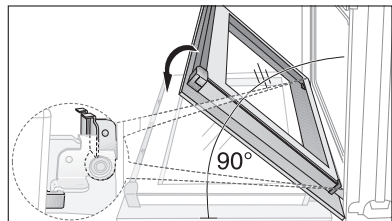
Leg de bakovendeur met de buitenkant naar boven op een zacht, vlak oppervlak neer, bijvoorbeeld op een deken, om krassen te vermijden.

Bakovendeur erin schuiven

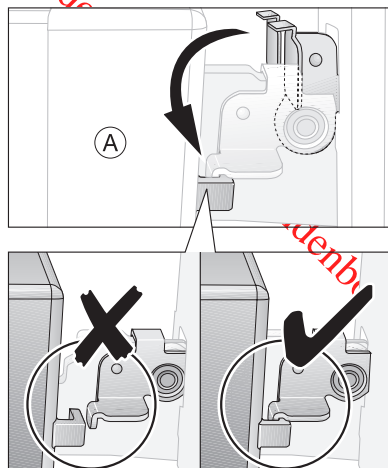
1. Pak met beide handen de bakovendeur aan de kant van de greep vast en houd deze in een hoek van circa 45°.
Plaats de uitsparingen aan de onderkant van de bakovendeur op de scharnieren van de bakoven.
Laat de deur tot de aanslag naar onder glijden.



2. Bakovendeur volledig openen.



3. Zet de klemhendel (A) aan de beide deurscharnieren terug in de oorspronkelijke positie.



4. Bakovendeur sluiten.

Het glas van deur van de bakoven

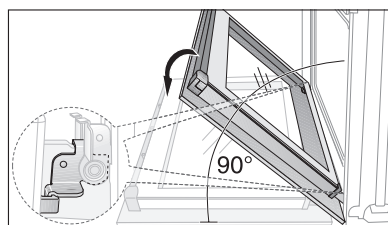
De bakovendeur is uitgerust met drie achter elkaar aangebrachte glasplaten. De binnenste glasplaten kunnen eraf gehaald worden, tijdens het reinigen.



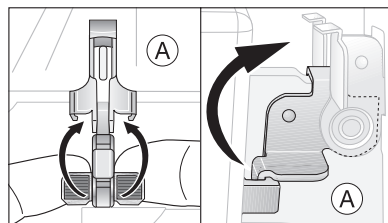
Let op! Als er kracht wordt uitgeoefend, vooral aan de zijkanten van de voorruit, kan het glas breken.

De glasplaten van de deur demonteren

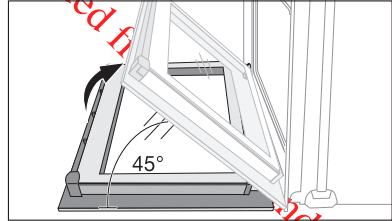
1. Bakovendeur volledig openen.



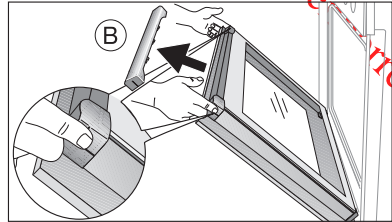
2. **Klemhendel (A)** aan de beide scharnieren van de deur **volledig** uitklappen.



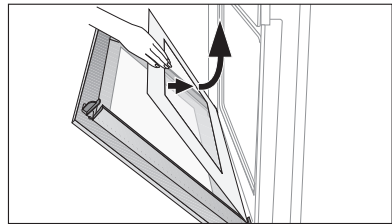
3. Sluit de bakovendeur tot de eerste vergrendelstand (circa 45°).



4. Pak de deurafscherm (B) aan de bovenkant van de deuraan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemvergrendeling los te maken. Trek vervolgens de deurafscherm van boven eraf.



5. Pak de glasplaten een voor een aan de rand vast en trek ze uit de geleiding vanaf boven eruit.

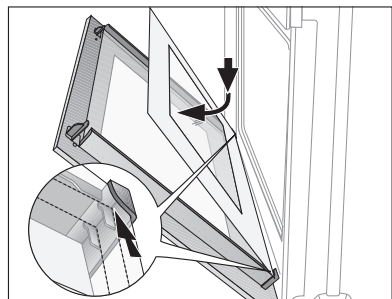


Reinig de glasplaten

Reinig grondig de glasplaten met spoelmiddel. Droog daarna de glasplaten goed af.

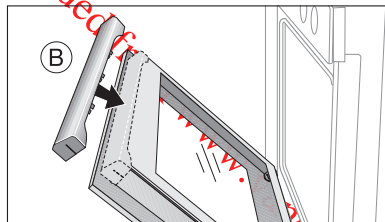
Glasplaten weer terug in de deur zetten

1. Schuif aan de onderkant van deur de glasplaten een voor een schuin vanaf boven in het profiel van de deur en laat ze zakken.

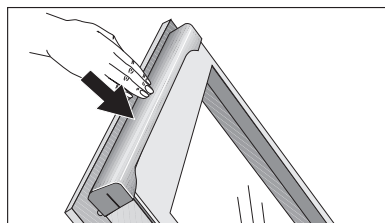
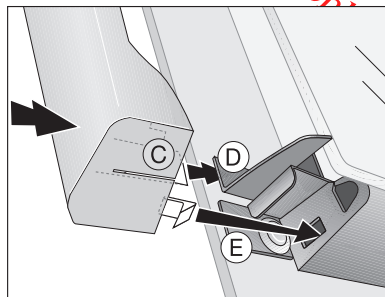


Zet eerst de kleine glasplaat erin en daarna de grote.

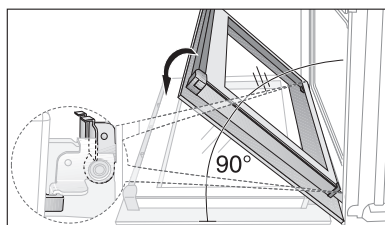
2. Pak de deurafscherm (B) aan de zijkanten vast, breng deze aan de binnenkant van de rand van de deur aan en steek vervolgens de deurafscherm (B) op de bovenkant van de deur.



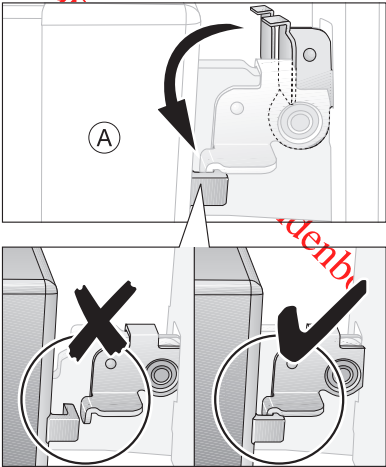
Aan de openzijde van de deurafscherm (B) bevindt zich een geleiderail (C). Deze moet **tussen** de buitenste deurruit en de geleidehoek (D) erin worden geschoven. De klemvergrendeling (E) moet vast gezet zijn.



3. Bakovendeur volledig openen.



- Zet de klemhendel (A) aan de beide deurscharnieren terug in de oorspronkelijke positie.



- Bakovendeur sluiten.

Wat is er aan de hand als ...

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm	De oven is niet ingeschakeld	Oven inschakelen
	De dagtijd is niet ingesteld	Dagtijd instellen
	De vereiste instellingen zijn niet uitgevoerd	Instellingen controleren
	De zekering in de huisinstallatie (stoppenkast) is gesprongen	Controleer de zekering Neem contact op met een erkend elektro-installateur als de zekeringen meermaals springen
De ovenverlichting valt uit	De lamp van de ovenverlichting is defect	Lamp van de ovenverlichting vervangen

Wanneer u de storing niet kunt verhelpen met de hierboven gegeven aanwijzingen, neem dan contact op met uw vakhandel of met onze service-afdeling.



Waarschuwing! Reparaties aan het apparaat mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden.



Bij een onjuiste bediening wordt het bezoek van de servicetechnicus ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.



Aanwijzingen voor apparaten met een metalen voorzijde:

Vanwege de koele voorzijde van uw apparaat kan er zich, na het openen van de oven-deur tijdens of kort na het bakken of braden, gedurende korte tijd condens vormen op de binnenkant van het deurenster.

Afvalverwerking



Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en herbruikbaar. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen, bijv. >PE<, >PS<, enz. Verwijder de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de aanduiding bij de gemeentelijke inzamelplaatsen in de daarvoor bestemde containers.



Oud apparaat verwijderen

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.



Waarschuwing: Opdat er geen gevaar meer kan ontstaan, moeten afgedankt apparaten voor het weggooien onbruikbaar worden gemaakt.

Stekker uit het stopcontact trekken en aansluitsnoer van het apparaat verwijderen.

Service

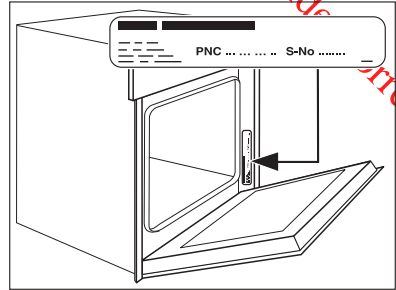
Controleer bij technische storingen eerst of u met behulp van de gebruiksaanwijzing (hoofdstuk „Wat te moet doen als...“) het probleem zelf kunt oplossen.

Wanneer u het probleem niet kunt oplossen, neemt u contact op met onze service-afdeling.

Om u snel te kunnen helpen, hebben wij de volgende gegevens nodig:

- Modelaanduiding
- Productnummer (PNC)
- Serienummer (S-No.)
(u vindt deze nummers op het typeplaatje)
- Soort storing
- Eventuele foutmelding die het apparaat aan-geeft

Om ervoor te zorgen dat u de benodigde nummers van uw apparaat bij de hand heeft, raden wij u aan deze hier te noteren:



Modelaanduiding:

PNC:

S-No:

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

www.electrolux.com

www.aeg-electrolux.nl

www.aeg-electrolux.be



Downloaded from www.vandenborre.be

Wijzigingen voorbehouden

892 938 617-A-160909-01